

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Barolo Brunate
<b>Millésime</b>	2017
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2037
<b>Producteur</b>	Ceretto
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOCG Barolo
<b>Cépages</b>	100% nebbiolo
<b>Description</b>	<p>L'histoire de Ceretto et celle de la région des Langhe sont étroitement imbriquées, notamment en raison des différents lieux dont la famille est propriétaire. L'histoire de l'empire actuel commence il y a deux générations, par un petit 'podere', érigé par Riccardo. Les frères Bruno et Marcello transforment brillamment le petit domaine, en un minimum de temps, en une multitude de poderi sur les principaux sites du territoire du Barolo.</p> <p>Les deux frères instituent une philosophie basée sur le respect de la tradition tout en restant à l'écoute de l'évolution, qui donne d'excellents résultats. Grâce à leur confiance dans les gens, les raisins et les lieux, ils sont aujourd'hui en tête de l'univers du Barolo. Aussi grâce à leur quête continuelle de qualité dans la production de moscato, d'arneis et des produits locaux. Ils se sont aussi lancés avec autant de succès dans la culture de cépages internationaux comme le cabernet et le riesling.</p> <p>Les enfants de Bruno et de Marcello poursuivent la philosophie de la maison aussi dans d'autres domaines proches de celui du vin comme l'art et la culture. Alors qu'Alessandro est en charge du volet technique dans tous les domaines, Federico est responsable de la vente, Lisa des finances et Roberta des activités culturelles et artistiques. La visite de leur siège social, à proximité immédiate d'Albe, mérite amplement le détour!</p> <p>Le Barolo Brunate a une couleur rouge rubis léger. Beau bouquet de roses et de violettes, de prunes, de chocolat, avec un côté charnu. Vin plein aux tannins mûrs, finale souple et riche.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	La Morra (Cn), vignobles plantés en 1974, à 276-342m d'altitude, exposition sud-est. Sol argileux riche en magnésium.
<b>Rendement</b>	4.300 pieds/ha (total = 5,6ha)
<b>Vendange</b>	Octobre
<b>Vinification</b>	La fermentation se déroule pendant 7-10 jours en cuves inox thermorégulées, avec un système de pompage automatique. La macération dure 1 semaine pendant laquelle le moût est pompé régulièrement. Le vin mûrit ensuite en foudres de 300 L pendant 30 mois.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	30 mois en foudres de 300 l
<b>Analytique</b>	Alc: 14% vol
<b>Production</b>	24.000 bouteille
<b>Recensent scores</b>	robertparker.com: 94

